

Mấy năm trước, vào một buổi trưa cuối tuần khi ghé chợ ở khu thị trấn của Santana Row ở San Jose tôi tình cờ được coi một số đồ ăn do người phụ trách một gia chánh của đài truyền hình địa phương NBC-BayArea biên soạn giữa trung tâm thị trấn.



Hôm đó có đông khách đến xem, chờ đợi để xem các món ăn. Món chính là thịt bò xào. Nhưng có một món phụ làm tôi chú ý và còn nhớ mãi là fruit salad, đặc biệt là ra từ người Việt thì khó vì không có trong văn hoá ẩm thực Việt Nam.

Điểm đặc biệt của món này là người thợ hoa quả cắt to nhỏ cho người ăn chung với dầu ăn - salad dressing. Trái cây có dưa hấu, dưa gang, dưa, đào, dâu đen đỏ, nho.

Sau khi gọt, cắt các loại trái cây xong, bỏ vào một tô lớn, rồi lên tí muối, rồi trộn với một loại dầu ăn, người bán đưa bìa giấy cho khách đến xem là ông còn dùng một loại gia vị đặc biệt nêm vào để làm tăng thêm vị ngon. Đó là nước mắm. Nhưng ông cũng nhắc là chỉ bỏ tí xíu thôi. Bởi người lên mùi khó chịu lắm. Ăn thử fruit salad hôm đó tôi cũng thấy có vị ngon đặc biệt.

Trước đây cũng có một buổi gặp gỡ Việt kiều tại nhà ăn quốc tế ở M, khi hỏi cách nêm gia vị, ông nói là nhớ có bỏ vào các món ăn chút xíu nước mắm.

Thì ra nước mắm là bí quyết làm tăng hương vị cho người ăn.

Đã quen ăn với loại gia vị này, nên trong gia đình tôi nấu các món ăn không phải món Việt cũng thêm chút nước mắm, từ spaghetti của Ý, súp cay chua của Tàu hay khi nấu các loại thịt để nướng BBQ hay xào.

Văn hoá nước mắm theo tôi biết chỉ có hai quốc gia là Thái Lan và Việt Nam. Người tiêu dùng nước mắm Phú Quốc của ta. Nhưng ngày nay đang có chuyện cạnh tranh thị trường giữa người nước mắm này giữa các công ty sản xuất không chỉ trong nước và ngay cả giữa Việt Nam và Thái Lan.

Trang mạng Hội Nước Mắm Phú Quốc ([www.nuocmamphuquoc.org](http://www.nuocmamphuquoc.org)) vào năm 2007 có địa chỉ

## ‘Nước mắm Phú Quốc’ là Mì!

T&#225;c Gi&#7843;: Bùi Văn Phú

Th&#7913; B&#7843;y, 05 Th&#225;ng 9 N&#259;m 2009 09:50

---

Số liệu mà tôi năm ngoái ghi lại tiêu thụ gần 200 triệu lít nước mắm hiện này, nhưng chỉ có khoảng 5% đến 8% là chính hiện tại ở Phú Quốc, còn lại là hàng nhái. Không những nhái trong nước mà trong thị trường Mỹ, nước mắm Phú Quốc cũng không phải hàng xịn, chỉ là hàng nhái của Việt Nam.

Mẹ, những năm trước khi có hàng Việt nhập vào Hoa Kỳ thì các loại thức ăn quen miệng với người Việt như hàu, tôm là hàng Thái, tôm cá, hoa quả cho đến nước mắm.

Chai nước mắm hiện còn mẹ tôi thân quen do Thái Lan sản xuất thay thế trong bếp của gia đình Việt Nam từ ba chục năm qua.

Khoảng mười năm trước đây, quan hệ thương mại Việt-Mỹ phát triển nên hàng Việt đã ào ạt vào thị trường Hoa Kỳ gồm hàng may mặc, hàng sồi và gia vị các loại.

Gần đây, sau khi có thông tin về hàm lượng độc tố cao trong sản phẩm nhập khẩu Trung Quốc được loan truyền, khi mua thức phẩm tôi đều chú ý đến xuất xứ của mặt hàng.

Nước mắm Phú Quốc, nước mắm Việt Hồng Kông là những mặt hàng đã quá quen thuộc trong sinh hoạt ăn uống của gia đình. Tôi trước đây tôi cũng định ninh đó là mặt hàng Việt. Nhưng tôi đã lầm.

Cả hai loại nước mắm đóng chai này đều không phải là sản phẩm Việt. Bên ngoài chai “Nước mắm nhĩ Phú Quốc” có ghi rõ “Product of Thailand”, còn nước mắm Việt Hồng Kông hiện ba con cua là “Product of Thailand, processed in Hong Kong” - sản phẩm Thái, chỉ biến đổi ở Hồng Kông.

Hôm qua vào một siêu thị Á đông nơi gia đình tôi đi chợ, tôi cũng tìm nhưng không thấy chai nước mắm nào sản xuất từ Việt Nam. “Nước mắm nguyên chất” là hàng Thái. “Nước mắm nhĩ thương hiệu, Vietnam Flavour” hiện ba cua hai tôm cũng là sản phẩm Thái Lan luôn.

Nghĩ mà buồn 5 phút.